

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.06.2024 18:24:05
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН

основной профессиональной образовательной программы
подготовки специалистов среднего звена
по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

РУССКИЙ ЯЗЫК

Учебная дисциплина «Русский язык» относится к общеобразовательному циклу ПССЗ.

Целью освоения дисциплины «Русский язык» является систематизация и углубление знаний по русскому языку, полученных в школе, для формирования практических основ устной и письменной речевой коммуникации, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность.

Задачи изучаемой дисциплины:

1. углубить и расширить базовые знания о русском языке как системе, его основных единицах;
2. способствовать успешному овладению студентами нормами устной и письменной речи современного русского литературного языка;
3. выработке умений наблюдать, сопоставлять, классифицировать и обобщать языковые явления;
4. формировать у студентов знание орфоэпических, лексических, грамматических, стилистических норм и навыки их применения.

ЛИТЕРАТУРА

Учебная дисциплина «Литература» относится к общеобразовательному циклу ПССЗ.

Содержание программы «Литература» направлено на достижение следующих целей:

1. совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
2. формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
3. дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Учебная дисциплина «Иностранный язык» относится: развитие навыков продуцирования самостоятельных, обладающих смысловой, эстетической и практической ценностью высказываний, текстов, аргументированного изложения своей точки зрения по обсуждаемой проблеме; формирование навыков ведения беседы официального (делового) и неофициального характера по культурно-эстетической, академической, страноведческой и обиходно-бытовой тематике; развитие умений использования правил и формул речевого этикета. Результатами освоения дисциплины станут: усовершенствованное владение видами иноязычной речевой деятельности: говорением, аудированием, чтением и письмом; расширение страноведческого и общегуманитарного кругозора; формирование социокультурной компетенции; овладение навыками написания деловых писем и электронных сообщений на иностранном языке, участие в беседах с представителями делового мира, деловых встречах; чтение и перевод аутентичных текстов деловой и профессиональной направленности.

ИСТОРИЯ

Учебная дисциплина охватывает исторический период с XIX по XXI вв. и включает изучение таких вопросов как российское революционное движение, этапы и итоги гражданской войны, внутренняя и внешняя политика СССР, развитие России на постсоветском пространстве. Россия рассматривается как многонациональное государство и цивилизационное пространство, созданное усилиями всех народов, проживающих на ее территории.

С учетом современного уровня исторической науки, понять место России в мировом историческом процессе, сформировать у обучающихся историческое сознание, привить им навыки исторического мышления, приобщить к социальному опыту, духовным и нравственным ценностям предшествующих поколений, сформировать гражданскую ответственность, патриотизм, интернационализм.

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Целью учебной дисциплины «Физическая культура» является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры для сохранения

и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачами изучения дисциплины являются:

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений

ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Целями освоения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» являются:

- изучение опасностей в процессе жизнедеятельности человека и способов защиты от них в любых средах обитания (нормальной, экстремальной);
- формирование представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека.

Изучение дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» способствует решению следующих задач профессиональной деятельности:

- вооружить обучаемых теоретическими знаниями и практическими навыками;
- создание комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;

- идентификация негативных воздействий среды обитания естественного, техногенного и антропогенного происхождения;
- разработка и реализация мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий;
- проектирование и эксплуатация техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями по безопасности и экологичности;
- обеспечение устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях;
- принятие решений по защите производственного персонала и населения от возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, и принятия мер по ликвидации их последствий.

ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Рабочая программа по обществознанию, составлена в соответствии с требованиями ФГОС СОО.

В настоящее время к числу наиболее актуальных вопросов образования на ступени основного общего образования с точки зрения личностного развития и социализации учащихся, приобщения их к национальным и мировым культурным традициям, интеграции в исторически сложившееся многонациональное и многоконфессиональное сообщество относится историческое образование.

Введение дисциплины «Обществознания» являются: социальные навыки, умения, совокупность моральных норм и гуманистических ценностей; правовые нормы, лежащие в основе правомерного поведения. Не менее важным элементом содержания учебного предмета обществознания является опыт познавательной и практической деятельности, включающий работу с адаптированными источниками социальной информации, решение познавательных и практических задач, отражающих типичные социальные ситуации; учебную коммуникацию, опыт проектной деятельности в учебном процессе и социальной практике.

Особенность изучаемого курса состоит в его интегративности, т.к. он включает в себя знания из различных отраслей науки – экономики, политологии, экономики, философии, социологии, правоведения и т.д.

МАТЕМАТИКА

Целью освоения дисциплины является: овладение студентом математическим аппаратом, необходимым для решения теоретических и практических задач экономики

Развитие у студентов способности самостоятельного изучения математической литературы и умения выражать математическим языком задач экономики и экономической динамики. Привитие навыков современных видов математического мышления, использования математических методов и основ математического мышления в практической деятельности

Учебные задачи дисциплины: обучать студентов основам методов прогнозирования, совершенствовать логическое и математическое мышление студентов, дать навыки использования математических методов для решения задач организационно-управленческой, информационно-аналитической и предпринимательской деятельности.

Математическое образование следует рассматривать как важнейшую составляющую фундаментальной подготовки бакалавров.

ГЕОГРАФИЯ

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «География».

Содержание учебной дисциплины «География» сочетает в себе элементы общей географии и комплексного географического страноведения, призвана сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, месте и роли России в этом мире, развивает познавательный интерес к другим народам и странам. Основой изучения географии является социально ориентированное содержание о размещении населения и хозяйства, об особенностях, динамике и территориальных следствиях главных политических, экономических, экологических и иных процессов, протекающих в географическом пространстве, а также о проблемах взаимодействия человеческого общества и природной среды, адаптации человека к географическим условиям проживания. У обучающихся формируются знания о многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, представления о политическом устройстве, природно-ресурсном потенциале, населении и хозяйстве различных регионов и ведущих стран мира, развиваются географические умения и навыки, общая культура и мировоззрение. Освоение содержания учебной дисциплины завершает формирование у

обучающихся представлений о географической картине мира, которые опираются на понимание взаимосвязей человеческого общества и природной среды, особенностей населения, мирового хозяйства и международного географического разделения труда, раскрытие географических аспектов глобальных и региональных процессов и явлений.

ТЕХНОЛОГИЯ (ВКЛЮЧАЯ ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ)

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Цель дисциплины: формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования индивидуального проекта, направленного на решение научной, личностно и (или) социально значимой проблемы.

Задачи курса:

- реализация требований Стандарта к личностным, метапредметным предметным и результатам освоения основной образовательной программы;

- формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования;

- повышение эффективности освоения обучающимися основной образовательной программы, а также усвоения знаний и учебных действий.

Содержание программы в основном сфокусировано на процессах исследования и проектирования (в соответствии с ФГОС), но вместе с тем содержит необходимые отсылки к другим типам деятельности. Программа является метапредметной, поскольку предполагает освоение ряда понятий, способов действия и организаторских навыков, стоящих «над» предметными способами работы обучающегося. К ним относятся постановка проблем, перевод проблем в задачи, схематизация и использование знаков и символов, организация рефлексии, сценирование события. Несмотря на то что программа называется «Индивидуальный проект», значительная часть занятий предусматривает групповую и коллективную работу. Формами контроля над усвоением материала могут служить отчёты по работам, самостоятельные творческие работы, тесты, итоговые учебно-исследовательские проекты. Итоговое занятие проходит в виде научно-практической конференции или круглого стола, где заслушиваются доклады обучающихся по выбранной теме исследования, которые могут быть представлены в форме реферата или отчёта по исследовательской работе.

ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Философия является ядром личностного мировоззрения, поэтому изучение данной дисциплины интегрирует знания в области истории, культурологи, социологии и способствует выработке ценностного и гражданского сознания. Содержание дисциплины формирует базовые философские компетенции и навыки, осуществляется ознакомление с основными философскими концепциями классической и современной философии. Историко-философский материал курса охватывает период, начиная с древней Греции и вплоть до начала XXI –го века. Дисциплина реализует проблемный подход, где обозначен приоритет методологически и метафизически значимых ценностей и знаний над узкоспециализированными, что ведет к формированию у слушателей целостной картины мира, оптимизируя, в том числе его профессиональное развитие.

ИСТОРИЯ

Главными целями и задачами освоения дисциплины являются формирование у учащегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России. С учетом современного уровня исторической науки, понять место России в мировом историческом процессе, сформировать у обучающихся историческое сознание, привить им навыки исторического мышления, приобщить к социальному опыту, духовным и нравственным ценностям предшествующих поколений, сформировать гражданскую ответственность, патриотизм, интернационализм.

Знания, умения и навыки, приобретенные при изучении дисциплины, являются необходимыми для формирования представлений об основных этапах развития мировой истории и культуры, способности логического и последовательного изложения исторических фактов, объяснения причинно следственных связей, используя общие и специальные понятия и термины, а также овладение навыками работы с учебной литературой и электронными базами данных.

Предметом изучения являются: основные этапы общественно-политического, экономического и культурного развития.

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Цели и задачи учебной дисциплины: формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур; формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения; формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной; воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне; воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда; развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья; формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно оздоровительной деятельностью; овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; • овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций; приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими

упражнениями.

ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов

ХИМИЯ

Целями освоения дисциплины являются освоение студентами теоретических и практических знаний в области органической химии с основами биохимии.

Задачами дисциплины являются:

- формирование на основе современных научных достижений знаний о закономерностях химического поведения органических соединений во взаимосвязи с их строением;
- формирование умения оперировать химическими формулами органических соединений, составлять уравнения химических реакций.
- Формирование у студентов знаний о составе; строении и свойствах биохимических соединений

МАТЕМАТИКА

Целью освоения дисциплины является: овладение студентом математическим аппаратом, необходимым для решения теоретических и практических задач экономики.

Развитие у студентов способности самостоятельного изучения математической литературы и умения выражать математическим языком задач экономики и экономической динамики. Привитие навыков современных видов математического мышления, использования математических методов и основ математического мышления в практической деятельности

Учебные задачи дисциплины: обучать студентов основам методов прогнозирования, совершенствовать логическое и математическое мышление студентов, дать навыки использования математических методов для решения задач организационно-управленческой, информационно-аналитической деятельности.

Математическое образование следует рассматривать как важнейшую составляющую фундаментальной подготовки бакалавров.

МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

К основным задачам дисциплины «Микробиология, физиология питания» относятся изучение систематики, морфологии, анатомии и физиологии микроорганизмов, влияния на них физических, химических, биологических факторов внешней среды, изучение основ физиологии питания, энергетической и пищевой ценности продуктов, глубокое понимание значимости соблюдения санитарных нормативов и требований к технологическому процессу производства, обеспечивающих выпуск готовой продукции высокого качества, отвечающей требованиям стандартов.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний в области осуществления менеджмента качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, знаний в области физиологического значения пищевых веществ для организма человека; суточных норм потребности человека в питательных веществах, основных процессов обмена веществ в организме, норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначения диетического (лечебного) питания.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОПЦ.02 Организация хранения и контроль относится к общепрофессиональному циклу основной образовательной программы.

Целью изучения учебной дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и умений в области организации хранения и контроля запасов и сырья на пищевых производствах. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: определять

наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; Знать: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

Формирование базового уровня знаний следующих разделов: универсальные приводы, универсальное оборудование для обработки мяса, рыбы, универсальные кухонные машины; оборудование для обработки овощей, плодов и посуды; варочное оборудование; жарочное оборудование; универсальное и водогрейное оборудование; оборудование для раздачи пищи; холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины; весоизмерительное оборудование.

Цель освоения дисциплины ознакомление студентов с устройством и принципом работы технологического оборудования предприятий общественного питания.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: выполнять подготовку торговых помещений к обслуживанию; накрывать

столы скатертями; получать и подготавливать столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию; складывать салфетки; составлять меню; осуществлять сервировку столов, согласно принятого заказа; принять заказ у посетителя; произвести уборку и замену используемых тарелок, приборов, скатертей; произвести расчет с клиентом; подавать блюда и напитки различными методами; соблюдать правила техники безопасности при работе.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: принципы организации обслуживания; порядок оказания услуг; виды торговых помещений; виды оборудования залов; виды столовых посуды, приборов, белья; виды меню, назначение и принципы составления меню; технику подготовки столовой посуды, приборов, белья, мебели к обслуживанию; общие правила сервировки столов в зависимости от заказа; правила встречи и размещения посетителей за столом; правила приема и оформления заказа; правила выполнения заказа; порядок расчета с посетителем; методы подачи блюд в ресторане; правила подачи блюд и напитков; особенности подготовки и проведения различных видов банкетов; правила уборки зала; характеристика современных форм обслуживания; классификацию специальных видов услуг.

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии; применять необходимые методы и средства защиты; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт; проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту; правила личной гигиены работников; нормы гигиены труда; классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции.

ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА

Целью дисциплины является изучение основных понятий экономики и менеджмента; закономерностей развития экономических систем, механизма

функционирования рыночной экономики, анализ актуальных социально-экономических проблем России.

Главная задача предмета «Основы экономики, менеджмента» – выработка у обучающихся экономического мышления, помощь в изучении и осмыслении теоретических аспектов экономической жизни современного общества, обучение приемам и методам самостоятельной предпринимательской деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: находить и использовать необходимую экономическую информацию; определять организационно-правовые формы организаций; определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации; оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев; рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности подразделения (организации);

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: действующие законодательные и нормативные акты, регулирующие производственно-хозяйственную деятельность; основные технико-экономические показатели деятельности организации; методики расчета основных технико-экономических показателей деятельности организации; методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования; механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях; основные принципы построения экономической системы организации; основы маркетинговой деятельности, менеджмента и принципы делового общения; основы организации работы коллектива исполнителей; основы планирования, финансирования и кредитования организации; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; общую производственную и организационную структуру организации; современное состояние и перспективы развития отрасли.

ОХРАНА ТРУДА

К основным задачам дисциплины «Охрана труда» относятся изучение правовых и законодательных актов и документов, законодательства о труде Российской Федерации, организация охраны труда на предприятиях пищевой промышленности, условий создания высокопроизводительных, безопасных и здоровых условий труда на производстве, условий материально – технического обеспечения охраны труда, организации работы по обеспечению соблюдения работниками требований охраны труда.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных

знаний в области правовых и законодательных актов и документов, законодательства о труде Российской Федерации; создание системы охраны труда на предприятиях пищевой промышленности, условий для высокопроизводительных, безопасных и здоровых условий труда на предприятиях, использования практических навыков предупреждения воздействия на работающих вредных и опасных факторов, использования знаний по измерению и оценке вредных и опасных факторов на предприятиях по производству пищевых продуктов

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Целью освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является – формирование базовых знаний по теоретическим и практическим основам безопасности жизнедеятельности, представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека. Реализация этих требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека, а также его жизни и готовит его к наиболее целесообразным действиям в экстремальных ситуациях природного, техногенного и социального характера и т.д.

Основная задача дисциплины – вооружить будущих специалистов теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для: - проектирования комфортных условий труда: создания комфортного состояния окружающей среды в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; - идентификации опасностей, вредных и опасных производственных факторов естественного и антропогенного происхождения, их оценки и контроля; - принятия мер в экстремальных условиях для спасения самого себя и окружающих; - разработки и реализации мер защиты человека от воздействия опасностей, вредных и опасных факторов производственных процессов в соответствии с требованиями нормативно законодательных документов для обеспечения их безопасности и экологичности; - действий руководителя по защите людей от возможных аварий, стихийных бедствий и принятия мер по их ликвидации, прогнозирования и оценки

МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина Метрология и стандартизация относится к общепрофессиональному циклу основной образовательной программы.

Целью изучения дисциплины является

- получение знаний в области основных понятий, терминов, определений изучаемой дисциплины, правовых основ технического регулирования, стандартизации, сертификации и метрологии, структурных элементов метрологии, стандартизации и сертификации, правил проведения сертификации и декларирования соответствия;
- получение практических навыков работы со стандартами и другими нормативными документами, сертификатами и декларациями;
- приобретение умений в переводе не метрических единиц физических величин в единицы СИ;
- осуществление контроля за соблюдением обязательных требований нормативных документов.

В ходе изучения дисциплины, обучающиеся будут ознакомлены с действующими федеральными законами и нормативными документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности, заключения договоров и контролем их исполнения.

Курс имеет как теоретический, так и прикладной характер, поскольку соединяет в себе темы, относящиеся к основам теории метрологии и стандартизации, темы исторического плана, а также практические темы, представляющие современное состояние сертификации товаров.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Формирование базового уровня знаний следующих разделов: химический состав пищевых продуктов; классификация продовольственных товаров; товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки; товароведная характеристика зерновых товаров; товароведная характеристика молочных товаров; товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов; товароведная характеристика мяса и мясных продуктов; товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров; товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.

Цель курса – дать студентам представление о составе и свойствах продовольственных товаров используемых в общественном питании.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Учебная дисциплина «Технология приготовления блюд» обеспечивает формирование общих/профессиональных компетенций по всем видам деятельности ФГОС специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское

дело». Цель: научить технологически правильно приготовить блюда, произвести первичную обработку овощей.

Задачи: научить осуществлять доставку полуфабрикатов и готовой продукции в производственные цеха; Освоить доставку готовой продукции к раздаче; Освоить сбор пищевых отходов. В результате освоения профессиональной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен уметь: Осуществлять доставку полуфабрикатов и сырья в производственные цехи; Осуществлять внутрицеховую транспортировку сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары; Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию; Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками; Сбор пищевых отходов. В результате освоения профессиональной дисциплины обучающийся с ОВЗ должен знать: наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ И ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ

К основным задачам дисциплины «Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и процесс приготовления блюд национальной и зарубежной кухни» относятся изучение организации технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации национальных кулинарных и кондитерских изделий и блюд зарубежной кухни, принципов технического оснащения работ; изучение особенностей и применяемых продуктов питания, пряностей и приправ кухни Англии, Шотландии, Франции, арабской, среднеазиатской, азиатской, американской и др.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний в области организации и технического оснащения работ по приготовлению, оформлению национальных кулинарных изделий, блюд и кондитерских изделий зарубежной кухни; знаний в области особенностей применяемого пищевого сырья, способов его кулинарной обработки, применяемых пряностей, приправ, соусов в различных странах мира, контроля хранения и расхода продуктов, соблюдения условий и сроков

хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроля хранения и расхода с учетом ресурсосбережения; выполнять подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; осуществлять контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья организации, ведении процессов приготовления согласно заказу; подготовки к презентации и реализации хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности. разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки

Уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями

инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности.

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления полуфабрикатов; санитарно-гигиенические требования к процессам производства приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

К основным задачам профессионального модуля относится изучение процессов приготовления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента, горячих и холодных соусов, горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента, горячих блюд, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст), блюд из яиц, творога, сыра, муки, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.

Результатами освоения модуля станут: формирование прочных знаний в области приготовления и подготовки к реализации широкого ассортимента блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента из мяса, рыбы, птицы, овощей, грибов, мучных изделий; подбора пряностей и приправ, знаний в области современных и классических методов приготовления горячих блюд, правил отпуска и оформления, использования современного оборудования, контроля хранения и расхода продуктов, соблюдения условий

и сроков хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЙ

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов.

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Цели освоения профессионального модуля: освоение вида профессиональной деятельности. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих ему общих и профессиональных компетенций.

Содержание профессионального модуля формирует у студентов знания по темам:

- Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента;
- Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента;
- Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента;
- Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Цели освоения профессионального модуля: Освоение вида профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих ему общих и профессиональных компетенций.

Содержание профессионального модуля: формирует у студентов знания по темам:

- Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления;
- Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе.

ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЁННОГО ПЕРСОНАЛА

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего

профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа профессионального модуля относится к профессиональному циклу основной образовательной программы.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот; знать: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля

возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов.

Освоение программы способствует формированию практического опыта в: разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа профессионального модуля относится к профессиональному циклу основной образовательной программы.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-

эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.

Освоение программы способствует формированию практического опыта в: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.